

HALK BİLGİSİ HABERLERİ

İstanbul - Eminönü Halkevi Dil, Edebiyat ve Tarih şubesi
tarafından çıkarılır aylık mecmua

Yazı İşleri Müdürü : MEHMET HALİT BAYRI

Yıl : 8

Haziran 1939

Sayı : 92

HALK TÜRKÜLERİ

I.

Beş on yıl evveline kadar yalnız millî kültür malzemesi sayılan halk türküleri son zamanlarda beynelmilel bir mahiyet ve kıymet arz etmeğe başladı [*]. Tarihin muhtelif devirlerinde milletlerin birbirleriyle vukua gelen temas ve münasebetleri neticesi, bir millettten diğerinin musikisine bir takım unsurlar nüfuz ettiğinin tetkikler neticesi anlaşılması, böyle bir iddianın ortaya atılmasına sebep oldu. 928 yihndanberi Prağda, An-verste, Roma ve Pariste toplanan beynelmilel halk sanatları kongresi çalışmalarını epeyce ilerlemiş bulunuyor. Bu cümleden olarak milletlerin musikilerine karışan bu yabancı unsurları, çözüp ayırmak için beynelmilel bir çalışma birliğile bütün türkü malzemelerinin toplanması için teşebbüslere girişildi. Bu mesai neticesi toplanan materyellerin mukaeysesinden, tarih, lisan, etnoğrafya ilimleri vâsi bir surette istifade edecekleri gibi, her ırkın umumî kültürle beraber, milletlerin fikir ve sanat yaklaşımlarına da büyük faydalar dokunacağını kongre ayrıca tebarüz ettirmiştir. Folklorun başka sahalarında ehemmiyetli denecek derecede çalışmalar görüldüğü halde bilhassa musıkı folklorunda yapılacak çok işler olduğunun anlaşılması ve aynı zamanda halk şarkılarının kaybolmak üzere bulunması bu noktadaki çalışmalarda aceleyi çok lüzumlu gösteren iştir. Fakat ilim ve sanat için birinci malzeme olan halk şarkılarının toplanması, bu işin tabiatı icabı çok güçtür. En iyi nota yazan kimselerin

[*] Musique et Chanson populaires adlı kitapta Lazlo Laytha'nın mukaddemelerinden.

bile aldıkları havalar halkın dudaklarındaki şekline tamamen uygun düşmez. Onun için melodileri fonograf, gramofon ve sesli film gibi mekanik vasıtalarla tesbit etmek elzemdir ve ancak bunlar tam bir vesika olarak müzelere mal edilir ve gelecek nesillerin yeni noktai nazarlarını mümkün kılabilir. Şuna dikkat etmek lâzımdır ki, makine ile kaydedilen musiki bile türkünün bir anlık çehresini tesbit eder. Çünkü bir şarkı daimi bir irtical hali taşıyarak kökünden değilse bile, ehemmiyetli miktarda karakteristik unsurları değiştirir. Fotoğraf nasıl şahsın hayatından bir anını gösteriyorsa, makine ile alınan melodi de en müsait vaziyette bile türkünün mütemadiyen değişen hayatının ancak bir anını verebilir. Onun için toplayıcıların, alacağı maddeler hakkında derin bilgilere sahip olması ve mevzuu iyice tanıması şarttır.

Halk havalarını toplamak için üç mekanik usul kullanılır:

- 1 — Sesli film.
- 2 — Gramofon.
- 3 — Fonograf.

Şüphesiz ki bunların en mükemmeli sesli filmidir. Çünkü film yalnız ses kaydetmekle kalmayıp şarkı söyleyeni, kostümünü, kıyafetini, simasının hal ve eşkâlini, âletini, çalma tavrı ve tarzını, sesin alındığı mahalli dekorile tam ve sahih bir birlik halinde toplar. Fakat bu usul çok pahalıya mal olacağından ancak çok hususî hallerde, yani düğün, bayram gibi örf ve âdetle alâkası olan türkülerle oyun ve dansları tespitte buna müracaat olunmalıdır. Türküleri tespitte kullanılan mükemmel vasıtalardan biri de gramofon plâğıdır. Fonografa yalnız ses kuvvetile değil, berraklık ve güzellik itibarıyla de üstündür. Mekanik musikisinde görülen ses bozulması, sesin gayri tabiileşmesi gramofon plâğında son derece azaltılmıştır. Etnografik kayıtlar için plâk noktai nazarından güdülen gayeye mükemmelen erişir. Her hangi mekanik usulile olursa olsun halk türkülleri toplanırken yalnız melodiyi zaptetmek kâfi değildir. Şarkının bir örf veya âdete, düğüne, bayrama bağlı olup olmadığını tetkik etmek lâzımdır. Bunun tasviri musiki folkloru noktasından hususî bir ehemmiyeti vardır.

Bunlardan başka, halk türkülleri yerinde toplanılmalıdır. Fakat memleketin her tarafında ve bilhassa bizi asıl alâkadar eden en bakir melodilerin bulunduğu köylerde ve göçebelerde ses makinelerini işleten elektrik yoktur. Köylü, elektrik olan şehir ve bir sütüdyoya getirildiği zaman, asıl muhitinden ayrıldığı için ruhunda eksiklikler olma, utanıp sıkılması, folklor işinin en değerli ve ilmi neticelerini imkânsız bir hale getirebilir.

Profesyonel olmıyan, bilhassa kendileri için ve kendi aralarında çalıp söyleyen Türk köylüleri çok hassas ve çok onörlüdürler. Söylemesinin ve çalmasının, hal ve tavrının şehirli taraından kaba görölerek alay edilmesi zan ve endişesi dolayısıyla daima çekingen ve mahcupturlar. Bütün bu mahzurlardan dolayı folklor derlemelerinin mahalli teşekküllerle yapılmasında zaruret bile vardır. Almanyada olduğu gibi her vilâyet ve kasabada umumî ve ilmi bir merkeze bağlı birer folklor derleme heyeti bulunmalıdır. Bu heyetler başka bir memleket ve şehirden gelen yabancı bir derleyici heyetten daha çok kolaylıkla muvaffak olurlar. Çünkü muhitlerinde ne gibi malzeme olduğunu tayin edebilecek vaziyette olmakla beraber tanıdıklık ve yakınlık gibi şeyler halkın ruhiyatı üzerinde müessir olarak folklor malzemesinin daha sahih ve tam bir surette derlenmesi mümkün bir hale gelir.

Halk musikisini, sanat musikisinden ayırd etmek de çok güç bir iş tir. Çünkü halk musikisi de yavaş yavaş bir çok nüfuz ve tesir altına girer. Bilhassa şehir sanat musikisinin tesiri altında kalır. Bu itibarla köy halk musikisi ile şehir sanat musikisi hudutlarını çizmek çok müşküldür. Yalnız şu var ki, halk şarkısında fert sanatı vasıflarının hiç biri yoktur. Bunu iyice anlayabilmek için Rambrandt'ın bir tablosu ile bir halk örgü işini yan yana gözden geçirmek kâfidir. Rambrandt'ın tablosunda ferdin kompozisyonundaki, renklerin intihap ve fırçanın çizgilerindeki damgası kat'i olarak belli iken, halk örgü işinde onun kimin tarafından örüldüğünün hiç bir ehemmiyeti yoktur. Ona kıymet veren şey eski unsurların aynen ortaya çıkması için eserin gösterebildiği üslup sadakatinin derecesidir. Netice, büyük sanatta şahsiyet esere bir kıymet verdiği halde halk sanatında çalışma, eğer şahsi ise bilâkis güzelliğe zarar verir. Hem orijinal halk türküsü nerede ve hangi sınıf halk arasında bulunabileceğini tetkik ve tahmin yolunda muhtelif fikirler, nazariyeler vardır. En uygun saydığımız şu : kendiliğinden hayatı olan ve söyleme ananesile bilhassa çiftçi halk veya sınaî olmıyan bir işle uğraşanlar arasında yayılan musikiyi halk musikisi saymak lâzımdır. Bu musiki her türlü ferdi yaratma karakterlerinden âri ve hakikatte bir kollektif üslup birliği ifade eder. Fakat memleketimizde son on sene zarfında her yere yayılan gramofonlar ve gezici şehirli sanatkârlar bir çok türküler üzerine mühim tesirler yapmıştır. Bugün tesirden âzade kalmış türküler şehirlerden çok uzakıcra köylerde ve yüksek yaylalardaki halkın bilhassa yaşlılarında bulunabilir. Yalnız oralara kalabalık heyetlerle gidip köylüleri şaşırtıp utandırmamalıdır. Toplayıcıların, köylülerin her suretle ve her sahada hayatlarına intibak edebilecek karakter ve kabiliyette bulunmaları, gönüllerinin köy ve köylü muhabbetile dolu olması şarttır. Tetkik ve tecrübelerimize göre

elinde ses kaydına mahsus ufak bir makinesi bulunan bir tek kişi musıkı folkloru ve alelûmum halkıyat derlemelerinde kalabalık heyetlerden daha çok muvaffak olabilir. Edison fonograf ve üstüvaneleri böyle araştırmacı kolleksiyoncular için kâfi bir âlettir. Mahallî icabat ve şerait, halkın hususiyeti göz önünde tutulmıyarak toplanan maddeler hatalı olacaklarından bundan hem memleket kültürü ve hem de dünya ilmi zarar görür. Şunu unutmamak lâzımdır ki, halk şarkılarında ve oyun havalarında menşei bilinmeyen bir ruh vardır. Bu ruh her zaman mevcut kalmak şartı ile daima kendi kendine değişir. Bu üslûp estetikten ziyade içtimai bir tarzda devam eder. Bu musıkı millî dehânın hakikî değerini ve ırkın ruhunun musıkı çehresini, mazideki ve haldeki kültürlerle yabancı tesirlerin saf akislerini gösterir.

Bununla beraber şu nokta üzerinde ısrar etmek aâzımdır ki halk musıkısının esası, onun muhafazakâr karakteridir. İptidai unsurlarını inanılmıyacak kadar uzun bir müddet, asırlarca, hattâ binlerce yıl muhafaza eder. Köylüler arasında ağızdan ağıza geçen halk türküsünde şahısların rolü muayyen çerçeveler içinde şahsî değişiklikler yapmaktan ibaret kalır. Halk türküsü üslûbu onların ruhunda fazla bir kesafetle yaşadığı için değişiklikler, seslerin süslenmesine ve bazı ifadelerin birleştirilmesine inhisar eder ve bu, bir örgü ören köylü kadınının işi üzerinde evvelce ayrı ayrı iki işte gördüğü süsleri bir araya toplamasına benzer. Fakat bugün olduğu gibi, halk şarkıları mazide de yalnız dedelerden kalma ananelerin muhafazası gayesini gütmüyerek içtimai üst sınıfların taklidini de istihdaf ettiği için halkın her söyleyip çaldığına halk şarkısı demekten sakınmalıdır. Bunun için muhtelif yerlerde ayrı ayrı değişiklikler arzeden türkülerini tesbit esnasında hiç birinin ihmali caiz değildir. Bu tahavvüller ilmi neticeler için ayrıca mukayese maddeleri olmakla beraber lisan ve lehçe noktasından da birer tetkik mevzuu olurlar. Zaten alelûmum folklor derlemelerinin dile olan en büyük faydalarından biri de öz türkçe kelimelerin kullanma mahalleriyle muhitlerinin doğru olarak bilinip anlaşılması, bu meyanda lehçelerin tetkik ve tespitin de mümkün olabilmesidir.

Halk türkülerini tetkik eder ve derlemeleri yaparken mahallî musikî âletlerini de ehemmiyetsiz addetmemelidir. Onların yapılışı, aksanı, çalma ve teknik tarzlarının kültürel ve içtimai ehemmiyetlerini de işaret etmek lâzımdır. Musikî âleti, bir eşya olmak itibarıyla hususî bir hayatla yaşadığı milletten ve musikiden de ayrı olarak oradan oraya gezdirildiği için, musikî âletlerinin tarihi, diğer bütün tarih nizamlarından daha ileri olarak ancak beynelmîl mukayeseli bir kaide üzerinde kurulabilir.

Halk şarkısında yabancı tesirler zamanla millî unsurlar şekline girebilir. Onun için halk musıkısını tekâmülünü ve hayatının muhtelif saf-

■	İNSAN UZUVLARİLE İLİŞİKLİ HALK İNANMALARI	■
---	--	---

Baş :

İki kişi başbaşa vurursa eve misafir geleceğine inanılır.

Başbaşa vuran iki kişiden birinin kel olmak tehlikesi vardır. Eğer aynı adamlar bir defa başbaşa vurduktan sonra ihtiyarî olarak ikinci defa başlarını birbirine vururlarsa, bunlardan herhangi birinin kel olmak tehlikesi kalmaz.

Yukarıdan geçen bir kuş kel olan birisinin başını kirletirse o kimse-
nin keli iyi olur.

Saç :

Kesilmiş saça basan kimsenin başı ağrır.

Başında vakitsiz beyaz bir tel saç bulan kimsenin saadete ereceğine inanılır.

Kaş :

Kaşı düz olan kimsenin zekâsı fazla olur.

Kaşı kaşınan kimse, az zaman içinde mutlaka bir tanıdığıle karşılaşacaktır.

halarını kavrayabilmek, ilmi hazırlığa, tarih, lisan, etnoğrafya ilimleriyle beraber azamî derecede usul bilgisine muhtaçtır. Gerek edebiyat, gerek musiki noktasından, milli okulların doğmasında başlıca âmil olan halk türkülerinin tarihi ve içtimai faydaları da vardır. Fransa krallarından on dördüncü Luî'nin çocukluğunda naipliğini yapmış olan Filip Dorlean, naipliği esnasında sarayda olup bitenleri saydığı sırada der ki, «sarayın iç yüzünü öğrenmek isteyenler bunlar için yazılan kitapları okuyacaklarına o sırada çıkan şarkıların sözlerini gözden geçirsinler. Çünkü o kitaplar bir takım adamların medihleriyle doludur. Şarkılar ise sarayın içyüzünü bütün çıplaklığıyla ortaya koyar».

Akademi Fransezin bir merasiminde Jan Rişpenin nutkundaki şu cümleler de çok kıymetlidir : «Halk her zaman sağır ve dilsiz değildir. O, kendi duygu ve tesirlerinin ifadesini her zaman büyük şairlere tevdi etmekle iktifa etmez, bizzat kendisi ifade eder ve bunu şarkılarla ortaya koyar».

Yusuf Ziya Demirci

Göz :

Yekdiğerinin gözünden öpen iki kişinin birbirinden ayrı ve uzak düşmesi muhakkaktır.

Göz kapakları ince olan adamın zekâsı çok olur.

Gözünün renkli kısmında ben olanlar, zeki insanlardır.

Göz kapaklarını üstüste yedi defa kapamak cinleri hırslandırır ve onların zarar vermesine yol açar.

Çukur gözlü insanların hain ve merhametsiz olduğu itikadı vardır.

Gözleri büyük olanların - ne kadar refah içinde olurlarsa olsunlar - mala ve paraya kanmayacaklarına, kazandıkça servetlerini bir kat daha arttırmak arzusuna düşeceklerine inanılır.

Mavi gözlü kimselerin baktıkları her şeyde gözleri kalır. Onun için halk arasında «mavi göz nazar eder» tarzında bir söz dolaşır. Bunun için halk mavi gözlü kimseleri pek sevmez, onlarla temas eden, «nazarı değmesin» diye türlü tedbirlere baş vurur.

Gözü dalan kimsenin evine misafir gelir.

Gözünün yanında etbeni olan kimsenin çok hassas ve alingan olduğuna kanaat edilir.

Sağ gözü seçiren kimse sevinçli, sol gözü seçiren kimse de kederli haber alır. Her iki gözün birden seçirmesi, gözleri seçiren kimsenin bir başkası ile kavga edeceğine alâmet telâkki olunur.

Yeşil gözlüler hain ve insafsız olur.

Gözünün beyazı fazla olanlar da kezalik haindir.

Kulak :

Kulağında beni olan kimse, bir gün her halde Kâbeye gidecektir.

Kulağı çınlayan kimse, başkası tarafından hatırlanmış, anılmış demektir.

Sağ kulağı kızaran kimsenin arkasından iyiliği söyleniyor, sol kulağı kızaran kimsenin de fenalığı söyleniyor, demektir.

Kulağı uzunca olan insan uzun ömürlü olur.

Kulağı büyük olan kimsenin açık talili olduğuna itikat edilir.

Kulağı küçük olanın karısı güzel olur.

Cumartesi günü kulağı çınlayan kimsenin muradı mutlaka hasıl olur.

Kulak kaşınırsa yağmur yağar.

Burun :

Burnu büyük olanlar nankör telâkki edilir. Onun için biraz gururlu görünen, müşkülpesent olan kimselere halk «burnu büyük» der.

Bir kimsenin burnunun kaşınması o kimsenin ağlayacağına işarettir.

Ağız, Diş, Dil :

Çekilen dişi sokağa atmak günahtır. Bunu ya saklamalı, yahut cami divarına sokmalıdır.

Dudağını emen çocuğun büyüyünce katil olacağına inanılır.

Dilin ucunda kabarık olmak, bir hayvan artığı yenildiğine alâmettir.

Dilinı ısırın kimse, yakında tatlı yiyecektir.

Dili sivri olan çok yalan söyler. Onun için yalan söyleyenler için halk daima «dili sivri» tabirini kullanır.

Dil kaşınırsa birisile kavga edilir.

Çene :

Çenesinde siyah bir et beni olan kadın, gayet iyi bir ev hanımıdır.

Dirsek :

Birisinin diğer birinin dirseğinden öpmesi, o kimsenin hacce gideceğine delâlet eder.

El ve Avuç :

Sağ avucun kaşınması para alınacağına, son avucun kaşınması para verileceğine işaret sayılır.

Eli büyük olan, mesut ve bahtiyar olur.

Eli uzun olan, hırsız olur. Bu cihetle hırsızlığı itiyat edinenler için halk «eli uzun» tabirini kullanır.

Eli soğuk olanın kalbi sıcak olur. Böyle kimseler çok ve şiddetli severler, dostlarına sadık ve çok vefalı olurlar.

Bilek damarları sıkılınca kabaran insan cömert telâkki olunur.

Parmak :

Parmağında ben olan kadının güzel yemek pişirdiği itikadı umu - midir.

Tırnağında beyaz leke olan kimse yeni elbise giyecektir.

Parmakları arkaya doğru bükülen kimse çok becerikli ve marifetli olur.

Pazar günü tırnak kesilirse hediye gelir.

Pazarertesi günü tırnak kesen kabir azabı görmez.

Salı günü tırnak kesmeği itiyat edinen kimsenin çocuğu ölür.

Çarşamba günü tırnak kesen kara haber alır.

Perşembe günü tırnak kesen kimse zengin olur.

Cumartesi günü tırnak kesmeği itiyat edinen kimse Kâbeye gider.

Gece tırnak kesen kimsenin ömrü kısılır.

Kesilen tırnak parçaları dağınık bir halde herhangi bir yere atılır.

HALK TÜRKÜLERİ

Zeybeğin Hüseyin türküsü

Tükendi mi Ankaranın kalayı efem
Bozuldu mu zeybeklerin alayı efem
Sinaplıyı öldürmenin kolayı efem
Yattım uykulara uyanamadım
Zalim kurşun yarasına dayanamadım.
Hüseymini yaylalarda bastılar
Çepkenini çam dalına astılar
Beş kardeşi bir arada kestiler
Yattım uykulara uyanamadım.
Zalim kurşun yarasına dayanamadım

(Ankaranın Beypazarı kazasına bağlı Karagözar nahiyesi türkülerinden).

Yok mudur buna çare
İnadına o yârimin
Kaşları karı kare.

Cingılı çık çık kabak çalarım
Yeni bir aşka düştüm ona yanarım
Kapının önüne taş ben olaydım
Elâ gözün üstüne kaş ben olaydım
Yalnız yatanlara eş ben olaydım

Düştü gönül yandı nâre
Yok mudur buna çare
İnadına o yârin
Kaşları kare kare.

Cingılı çık çık kabak çalarım
Yeni bir aşka düştüm ona yanarım.

Isparta türkülerinden

Kapının önünden gelir geçersin
Mis kokulu lâvantalı tütün içersin
Ne sen beni alırsun ne vazgeçersin
Düştü gönül yandı nâre

Ispartada Gökmen Dudu türküsü

Su içtim yudum yudum
Gel benim nazlı Dudum
İki dünya bir olsa
Sensin benim umudum.

sa, bunların üzerine basan kimse, insana düşman olur.

Parmaklarının uçları sivri olan hassas olur.

Parmakları çıtlatmak şeytana tesbih çekmek demektir.

Ayak :

Ayağının altı kaşınan insan, yeni ayak kabı giyecek demektir.

Ayaklarının altı kaşınan uzun yola gider.

Ayağının başparmağı büyük olan talili olur.

Tabanı düz olan uğursuzdur. Onun için halk hoşlanmadığı, uğursuz saydığı kimseler hakkında «düz taban» tabirini kullanmağı itiyat edinmiştir.

Ayakları üzerinden atlanan kimsenin boyu kısa kalır.

Sabahat Yârgün

Su akar kütüğünden
Bulanır köpüğünden
İpek olsam dolaşsam
Dudumun topuğundan.

Su akar lüle lüle
Yâr gelir güle güle
Elinde sırma mendil
Terini sile sile.

Su gelir taşa değer
Kırpikler kaşa değer
Merak etme sevdiğim
Bir gün baş başa değer.

Canikte söylenen Niğde ninnisi biraz bu tür-
küylü andırır. Bakınız: Darülelhan külliyyatı,
halk şarkıları, defter 1. s. 13.

*

Üç güzel oturmuş birbirin öğer
Kara taşlar ile bağrını döver
Söyle güzel söyle kaç bini değer
Azminin malını versem anam az gelir
Yavrum az gelir.

Annem ile gider idim pazara
Çok güzeldim uğrattılar nazara
On beşinde gönderdiler mezara

Mezar bana haram olsun yâr sensiz
Anam yâr sensiz.

Ankaralı Bağcavuş Hikmetten not edilmiştir.

■

Ankara türkülerinden

(Yağcıoğlu) türküsünden bir parça

Yağcıoğlu Yağcı serilem serdim
Ankara vilâyet merdoğlu merdim
Otuz üç yaşında toprağa girdim
Diktiler kabrime üç taşlı nişan.

İstibdat devrinde Ankaranın meşhur efe-
lerinden Yağcıoğlu Fehmi için yazılmıştır.
Arkadaşları Kalburcunun Hüseyin, Keş
Dağı idi.

Üzüm koydum sepete
Keklik öter tepede
Öldüğüme gam yemem
Şan oldum memlekete.

Kayalhanın taşları
Sarı sarı saçları
Kefenimi boyadı
Elâ gözlerin yaşları.

Bahçelerde aşılama
Aşlamayı taşlama
El uçkura varmadan
Aşlamaya başlama.

Bahçelerde gülvari
Var git ellerin yâri
Madem ki başkasının
Yüzüme gülme bari.

Dursunbeyde yazılmıştır.

■

Gül budanmış, dal dal olmuş
Menekşesi yol yol olmuş
Kara zülfün tel tel olmuş
Biz şu yerlerden gideli
Gurbet ellere düşeli.

Gül menekşeye karışmış
Küskün olanlar barışmış
Taze fidanlar yetişmiş
Biz şu yerlerden gideli
Gurbet ellere düşeli.

(Öksüz Aşık) der bu sözü
Hakka çevirmiştir özü
Öldü zannettiler bizi
Biz şu yerlerden gideli
Gurbet ellere düşeli.

(Antakya ve çevresinde söylenmektedir)

■

Ruşuk türküsü

Tütünü var kıyılacak
Kolculara duyulacak
Bu akşam adam vurulacak
Reji haberiniz olsun

Kanlı da zeybek döne döne oynar
Aman da beyler haberiniz olsun.

Kolcu başı dağ başında
Ölüsü musalla taşında
Annesi ağlar baş ucunda
Aman da beyler haberiniz olsun

Kanlı da zeybek döne döne oynar
Reji reji haberiniz olsun.

(Bulgaryalı bir muhacirden not edilmıştır)

*

Atine türküsü

Bu türküyü Dursunbeyde İstanbul Konservatuar Müdürü Yusuf Ziya Demircioğlu ve Belediye İktisat Müdür muavini Halit Bayırı ile birlikte 1932 yılında dinledik. İstiklâl muharebeleri sırasında söylenmiş bir türküdür.

Vak'a Kütahya köylerinden birinde oluyor. Yunan kumandanı gelin giden bir kızı zorla alıyor. Birlikte yaşıyorlar. İki üç çocukları oluyor. Türk ordusu İzmir'e doğru ilerlerken bunlar Atineye kaçıyorlar. Kız bir zaman sonra yani Yunan zabıtile yedi yıl yaşadıktan sonra kaçıyor. Kız kaçırın Ahmet Bey isminde bir Türktür. Ve esaslı niğânlısına kavuşuyor.

Bu hakikaten olmuş bir vak'a mıdır veya halkın hayalinde vücut bulmuş bir şey midir? Bunu kesin olarak tayin etmek güçtür. Her ne olursa olsun dinlediğim bütün türküyü buraya yazmayı faydalı buluyorum.

Atinada köşeli
İçi mermer döşeli
Tam yedi yıl oldu
Ben Yunana düşeli

Turnam turnam
Ben Atinada durmam

Atinanın hamamı
Yeşil çıkar dumanı
Kimselerden güphem yok
Öldürsünler inamı

Nazik nazik
Gül memelere yazık

Merdivenden inemem
Otomobile binemem
Selâm söyle anneme
Gelin oldum deyemem

Turnam turnam
Ben Atinada duramam
Nazik nazik
Gül memelere yazık

Tek pınar çift oldu
Yeşil ibriğim doldu
Ben Atinaya gideli
Tamam yedi yıl oldu.

Yumurtanın sarısı
Yere düştü yarısı
Ben bir Türk kızyıdım
Oldum Yunan karısı

Turnam turnam
Ben Atinada duramam

Yumurtanın kulpu yok
Gözlerimde uyku yok
Sür kayıkçı kayığı
Yunanlıdan korkum yok.

Atinanın urganı
Telli olur yorganı
Üç çocuğu sorarsan
Bahkılının kurbanı

Turnam turnam
Ben Atinada durmam
Nazik nazik
Gül memelere yazık

Hikmet Turhan Dağhoğlu

KEDİLERE DAİR İKİ HİKÂYE

İster şehirli ve kasabalı, ister köylü olsun, Türkler, evlerinde kedi bulundurmağı severler. Hele eskiden İstanbulda bir Van veya Ankara kedisi edinmek için öteye beriye müracaat edenler, para sarfetmekten çekinmeyenler pek az değildi. Buna rağmen kedi, Türklerce nankör telâkki edilen bir hayvandır. Köpeğı sadık, muti ve merbut sayan Türkler, kediye nedense hiç inanmazlar, Türkler arasında kediye inanmamazlık o kadar umumidir ki,

Kediye peynir tulumu emanet edilmez.

tarzında bir atalar sözü bile vardır. Halbuki sürüsünü, bağını, bahçesini, evini köpeklerine bekletenlerin ne kadar çok olduğunu hepimiz pek iyi biliriz. Halkın inşasına göre :

Düz sarı kedi ile tekir kedi iyidir, siyah kedi ise tekin değildir.

Ne zaman olursa olsun, fakat bilhassa akşam üstü ve gece, siyah kediye taş atılırsa, atan mutlaka fenalık görür, hattâ belki bir uzvu sakatlanır.

Tekir kedinin başında beş siyah çizgi olursa o kediye Peygamberin eli değmiştir, denir.

Kedi gece insanın koynunda yatarsa, beraber yattığı kimsenin ruhunu alır.

Kedi elile yüzünü sıvarsa, yüzünü hangi tarafa dönmüşse o taraftan eve misafir gelir.

Kedi elini kulağının arkasına götürürse kezalik eve misafir gelir.

Bunlardan anlaşılıyor ki, halk arasında kedi ile ilgili bazı inanmalar yaşamaktadır.

Yukarıda söylediğimiz gibi halk kediyi sever. Fakat herkesin rağbet ettiği kedi, mutlaka siyah olmıyan kedidir. Onun için İstanbul evlerinde rastlanan kediler, beyaz, sarı, tekir, siyah ve beyaz, gri tüylü kedilerdir. Siyah tüylü kediyi hiç kimse evine almadığı gibi, böyle kediye dokunmak bile istemez. Çünkü bunlar, hayvan şekline girmiş peri sayılır. Peri denince ürperen halkın, peri olması muhtemel olan bir hayvandan çekinmesi, kaçınması tabiidir.

Halk inanışına nazaran siyah kedileri, itmek, koğmak, döğüp hırpalamak, aç, susuz, bakımsız bırakmak korkunç âkıbetlere yol açar. Siyah kediler eğer bulundukları yerden istenmez, hakaret görürlerse, hemen ortadan kaybolarak bir gün sahiplerine zarar verirler. Bu zarardan

korunmak isteğıle halk, siyah kediden daima uzaklaşmak temayülünü gösterir. Siyah kedilere dair halk arasında bir çok fıkralar söylenir. Biz bunlardan tesbit ettiğimiz iki fıkrayı naklediyoruz :

Bir zamanlar, fakir ve dul bir kadının, üzerinde hiç beyaz tüy bulunmayan siyah bir kedisi varmış. Kadın kediyi değil, kendini bile doyurmaktan âciz olduğu halde, yine kediyi sever, kendisi yiyecek bir lokma ekmek bulsa, gıdasını eksik almağı tercih eder, yediğinin yarısını mutlaka kendisine verir, onu okşar, gûya anlıyormuş gibi onunla uzun uzadıya bıkmadan meşgul olur, ona «ne yapalım evlâdım, bugün Allah bu kadar rızık verdi, ben bukadara da şükrediyorum, sen de şükret» dermiş. Fakir kadın kedisile birlikte böylece uzun zaman geçirmiş. Nihayet bir gün kadın bir lokma ekmek dahi bulamıyarak aç kalmış. O gece kedisine demiş ki : «Bu akşam ben açım, sana da bir şey veremiyorum, Allah belki yarın bir parça rızık gönderir, o vakit karnımızı birlikte doyururuz». Bu sırada kedi kadının yüzüne hüznü hüznü bakıyormuş. Bundan müteessir olan kadın kediyi tekrar hitap etmiş : «Danıldın mı, ne yapayım elimden bir şey gelmiyor. Eğer istersen seni bırakayım, git, belki başka yerde yiyecek bulur, beslenirsin». Fakir kadın, ertesi sabah uyandığı zaman kedisini evde bulamamış. Fakirliğini, açlığını, çaresizliğini unutarak kediyi aramağa koyulmuş. Fakat kedi bir daha ortada görünmemiş. Bundan ayrıca müteessir olan kadın kulübesinde yalnız başına yaşamağa, eğer bir parça gıda bulursa tok ve bulamazsa aç yatmağa katlanıyormuş. Bu suretle seneler geçmiş. Bir kış mevsiminde karlı bir gecede fakir kadın yatağının içinde yorganına sarınmış olduğu halde oturuyor, tesbîh çekiyormuş. Karanlık odasında kendisini arayacak kimsesi olmadığından dolayı gözleri yaşarak Allahtan yardım ve rızık ıstıyormuş. Derken birdenbire şiddetle kapı çalınmış. Geç vakit kimin geldiğini merak eden fakir kadın korka korka kapıyı açmış. Bakmış ki, karşısında biri beyaz, diğeri esmer iki genç duruyor. Bunlara sormuş :

— Ne istiyorsunuz ?

Dehkanlılar cevap vermişler :

— Arap Mesudun evi burası mı ?

Kadın evvelâ bu sorgudan bir şey anlamamış. Şaşkın şaşkın delikanlılara bakarken birdenbire hatırlamış :

— Evet demiş, Arap Mesudun evi burası, ben de annesiyim. Meğer fakir kadının kaybolan siyah kedisinin adı Mesudmuş. Delikanlılar :

— O halde, demişler, Allah size ömür versin, Arap Mesut bir kazaya uğradı, yaralandı ve uzunca müddet yaralı yattıktan sonra bu sabah öldü. Bugün akşama kadar evini arayarak nihayet bulduk ve işte size mirasını getirdik.

Bu sözleri söyleyen delikanlılar arkalarındaki iki çuvalı yere indirerek kadının odasına yerleştirmişler ve o dakika da hemen görünmez olmuşlar

Delikanlılar gittikten sonra, kadın çuvalıları açmış, görmüş ki birinin içinde soğan kabuğu, diğerinde sarımsak kabuğu vardır. O zaman kadın kedisinin peri olduğunu düşünmüş ve korkmağa başlamış. Sabah olunca tekrar çuvalıları gözden geçirmek isteyince bir çuvalda altın, öbir rinde gümüş para dolu olduğunu görmüş ve sevinmiş. Artık fakirlikten kurtulan kadın, kedisinin sayesinde ondan sonra rahat bir ömür sürmüştü.

Siyah kedilere dair halkın dilinde dolaşan şöyle bir fıkra daha vardır :

Bir karı kocadan ibaret küçük bir aile, bir de bunların beneksiz siyah kedileri varmış. Bu aile çok zengin olduğu halde çocukları olmuyormuş, bundan dolayı daima keder içinde yaşıyorlarmış. Kadın kocasına bir gün demiş ki :

— Yahu biz çok zenginiz, fakat Allah bize evlât vermiyor, bunun için günümüzü, gecemizi yalnız ve neşesiz geçiriyoruz. Bâri hacce gitsen, dua edip Allah'tan bir evlât istesen, belki duan kabul olunur. Allah bize bir çocuk verir. Adam karısına hak vermiş :

— Doğru söylüyorsun, zaten ben de bunu düşünüyorum. Fakat, ben hacce gidersem sen büsbütün yalnız kalacaksın. O zaman halin ne olur ?

Kadın :

— A, demiş, ben yalnız kalmam, kedim var, onunla oturur, vakit geçiririm. Sen de beni evvel Allaha, sonra kediye emanet edersin. Kadının yarı şaka, yarı ciddi bu sözü söylerken kedi de onları dinliyormuş.

Kocası :

— Öyle olsun, demiş, mademki razı oluyorsun, ben de seni evvelâ, Allaha, sonra kedimize emanet edip hacce giderim.

Adam, ertesi gün hemen hazırlıklara başlamış ve bir hac kafilesine katılarak Hicaz yolunu tutmuş.

Kocası hacce gittikten sonra yalnız kalan kadın, bir taraftan ibadet ederken, bir taraftan da kedisile meşgul olumuş, onu doyurur, onunla karşı karşıya geçer oturur, hattâ bazan ona söz söylemiş. Kadın böylece vakit geçirirken, bir gün hafifçe hastalanmış ve o gece erken yatmış. Uyumadığı halde gözlerini kapayarak kocasının geleceği zamanı, Allahın kendilerine bir evlât ihsan edip etmiyeceğini düşünüyormuş. O sırada yavaş yavaş kapı çalınmış ve kadın yataktan davranmadan kedi dışarı çıkarak kipi açmış. Bunu gören kadın korkusundan yatağında tirtir titreyormuş. Kedi kapıyı açınca birisile konuşmağa başlamış :

— Haydi, arkadaşlar seni çağırıyorlar, bu akşam toplantımız var.

— Hayır, ben gidemem.

— Niçin ?

— Niçin olacak, efendi hacce gitti, karısını evvelâ Allaha, sonra bana emanet etti, onu nasıl yalnız bırakırım.

— O halde hanımı da alalım, birlikte toplanacağımız yere götürelim.

— Evet böyle olur.

Bu muhavereyi işiden kadın sararmış ve hareketsiz bir halde yatağında yatarken, kendi siyahı kedisile bir başka kedi, odaya girmişler. Biri yatağın baş ucundan, diğeri ayak ucundan tutmuş ve kadını yatağıle birlikte bir takım yollardan geçerek bir yere götürmüşler. Kadının koldan hem dili, hem de vücudu tutulmuş ve yatağının içinde hiç kıpırdamadan kalmış. Orada o gece bir kaç yüz kedi toplanmış. Bir çokları sahiplerinden şikâyet etmiş. Kendilerine iziyet verenlere ceza tertibini istemişler. Bir çok konuşulduktan sonra kedilerine iyi bakmayan kedi sahiplerine ceza tertip edilmiş ve toplantı sona erince kadını tekrar yatağının içinde evine getirmişler. Bu hal, kocası hacdan gelinceye kadar kadının başından bir kaç defa daha geçmiş, nihayet kocası hacdan dönmüş. Bir kaç gün geçince kadın olup bitenleri kocasına anlatmış. Kocası o akşam kedisini çağırarak :

— Allah senden razı olsun, demiş. Fakat biz senden korkuyoruz, eğer bize fenalık yapman ihtimali varsa ayrılalım. Bu sözü işiden kedi, o gece adamın rüyasına girerek ona :

— Madem ki sen bana karını emanet ettin, ben de tabii vazifemı yapacaktım ve yaptım. Bundan sonra benden fenalık gelmesinden korkuyorsanız, beni istemiyorsanız, ayrılız. Amma size benden fenalık gelmesi ihtimali yoktur.

Bu rüyayı gören adam müsterih olmuş ve keyfiyeti karısına da anlatmış. Kedilerine evlât gibi bakan bu karı kocanın bir sene sonra bir çocukları dünyaya gelmiş. Çocuğun doğduğu akşam kedi tekrar adamın rüyasına girmiş, demiş ki :

— Bugün bir çocuğunuz oldu, Allah uzun ömürlü etsin. Tabii onu benden çok seveceksiniz. Bunun için de beni unutmanız, hırpalamanız, aç bırakmanız ihtimali vardır. Kendim hırpalanmamak, sefaletle düşmemek, size de fenalık yapmamak için yarından itibaren evinizden gidiyorum, Allaha ısmarladık.

Ertesi sabah karı koca uyandıkları zaman kediyi evlerinde bulamamışlar ve onun sözünde durarak gittiğini anlayıp müsterih olmuşlar.

O. R. Denizcioğlu

MUĞLA KÖYLERİNİN MANİLERİ

Muğlanın Bayır köyüne düğüne davetliyiz. Bir kaptı kaçtı bizi yarım saatla bu köye ulaştırdı. Daha uzaktan düğün evi belli idi. Düğün evinin damına bir al bayrak asılmıştır. Köye yaklaşıncı bir el silâh attık. Otomobil korna çaldı. Silâh ve korna sesini uzaklardan gelen bir davul ve zurna sesi takip etti. Önlerinde iki davul iki zurna kalabalık bir köylü kütlesi bizi karşılamaya geliyorlar. Davul, zurna coşmuş yerli havalardan Cezayir türküsüne, aradan bir kantonun kıvrak bir bestesile atlıyordu. Hepimizin yüzü gülüyordu. Uzak hasret ellerinden gelinmiş gibi kucaklaştık.

Bizi bir köy divanhanesinin, köy gelinlerinin, köy kızlarının kendi temiz elleriyle dokudukları halılar, kilimler yayılmış, kaba minderler atılmış yerine çıkardılar.

İç tarafta cezve takımlarının yayvan bir ocakta fokurdadığı görülüyordu. Geniş ağızlı kahve güğümlerinden birer fincan kahve sundular. İştahla içtik. Aşağıda kadın erkek birbirlerine karışmışlar... Meydanın bir köşesine keşkek, zerde, pilâv kazanları kurulmuş ... Çocuklar cıvıldaşırlar... Geniş entarili, sıkma mintanlı köy kızları ellerinin kınalarını göstere göstere geziyorlar... Bir neşe, bir sevinç ki... Bunu ancak köylerin temiz ve samimi muhitlerinde bulabiliriz.

Davul, zurna durmadan çalıyordu. Fakat benim gözlerim köy odasının bir köşesine asılmış saz ile bağlama üzerinde asıldı kaldı. Uzun bakmaklığım Bayır köylü Hasan dayının dikkatini çekti. Gür ve bembeyaz bıyıklarını elinin tersiyle sildikten sonra gülerak :

— Aker sazi sever. Uşaklar, gidin Torun oğlunu çağırın. Bir de saz âlemi yapalım dedi. İçim hopladı.

Bu sazların, bu curaların basit ve kaba görünen göğüslerinden ne ince, ne yanık, ne cana yakın, ne ateşli sesler dökülürdü. Bunlar bütün bir kalptir. Onların is ve terle kararmış yağız bağrından fıskıran seslerde bütün bir ömrün ince ve hassas ahı-zarları vardır.

İnce, nahif rüzgâr gibi bir delikanlı boynu sağa düşmüş, gözleri yere inik, başıyla selâm verdi. Karşımıza çöktü. Hasan dayı kudretli, fakat müşfik bir sesle :

— Torun oğlu şu bağlamayı bir tıkırdatıver bakalım.

— Dayı ben bunu pek çalamam emme bi yol deneyelim. .

Sonra bir bağlama peşrevinin narın sesi bazan coşarak, bazan durarak, bazan inleyerek, bazan feryat haline gelerek odayı dolduruyordu. Bundan sonra pestten çıkan yanık bir maninin, ya türkünün insanın içini saran, gözlerini yaşartan nağmeleri dökülmeğe başladı. Bir köylüyü ya-vaşça şiper aldım. Aşağıdaki manileri yazdım.

Haydi gidelim Meçine [*]
Gel bin atımın kışına
Ah, bu yâr benim olursa
Beşlik takarım başına [**].

Bayırın ak ayvası
İçtim sabah kahvesi
Şu Bayırın kızları
Oğlanrın aynası.

Kestane dalındayım
Kızların ardındayım
Anam beni arama
Yârimin koynundayım.

Erik dalın eğmeli
Eriklerin yemeli
Bayırın kızları varken
Kimlere boyun eğmeli.

Çıktım çeşme başına
Yazı yazdım taşına
Gelen geçen okusun
Kabirimin taşına.

Kaca kuşun kanadı
Elime dalgan daladı
Oğlan dişin kırılın
Al yanağım kanadı.

Karpuz kestim kan gibi
Kızın gönlü var gibi
Kızın gönlü var ise
Beşbirlik nal gibi.

Armut dalda sallanır
Dibe düşer ballanır
Güzel kızlar olmasa
Kaba dayılar haylanır.

Taş üstüne taş koydum
Al yastığa baş koydum
Yârım geliyor diye
Sol yanıma boş koydum.

Karpuz kestim yeyen yok
Sözlerimi tutan yok
Düştüm hapis damına
Bir yudum su veren yok.

Al yazmayı bağladım
Bağladım da ağladım
Ben yârımı kaybettim
Oturdum da ağladım.

Ayva dibi gül dibi
Benzin geçmiş kül gibi
Nasip olur alırsam
Geçiniriz gül gibi.

Bostan attım kol attı
Ellerim suya battı
Şu Bayırın kızları
Pencereden gül attı.

A çay kızı çay kızı
Yanakları kırmızı
Oğlan küçük kız büyük
Haylasın cavur kızı.

Avlu dibi delik mi
Kız sen bir sev dedin mi
Bir kerrecik öpmekle
Al yanağı yedin mi.

[*] Bu Becin olacaktır. Milasa üç çeyrek uzaklıkta bir koydudur.

[**] Beşbirlik.

SAFRANBOLUDA BİR KÖYLÜNÜN HAYATI

III.

Yatak odası, bu oda da diğer odalardan daha küçük, yakmaktan daha ziyade görenek ve süs için yapılmış bir ocak, ocağın üzerinden bacaya açılmış bir soba deliği, oturma odasında olduğu gibi sedir, dolap ve oymadan başka yüklük denilen yatak yığmağa mahsus mahalde hamamlık adı verilen hususî yıkanma tertibatını haiz banyo yeri vardır. Yüklükteki bu hamamlık takriben iki metre murabbai bir dolaptır. Dolabın şekli odanın tavanına kadar uzanır. Sabahları yatak bu dolaba yığılır, kapısı kapanır. Bu dolaplarda banyo lüzümü ederse odadan dışarı çıkmadan, banyo etmek mümkündür. Çünkü sobanın üzerinde daimî olarak kaynamakta olan sobanın hacmile mütenasip üzeri kapalı küçük bir kazan vardır. Bu kazandan su alınıp hazırlandımı yatak kaldırılmazdan, yüklük içindeki iki kapak kaldırılır kaldırılmaz yüklükte kırk santim kadar bir derinlik meydana gelir. İşte burada su dökülünür. Burada dökülen suyun akıntısı borularla dolaşarak helânın akıntısına karışır.

Üçüncü kat, aşağıdaki odaları ihtiva etmekte olup her oda yatak ve oturma odalarının tertibat ve teşkilâtını içine almaktadır. Yalnız daha çok misafirlere tahsis olunan ve yeni evlenen çocuklara verilen bu üst kat odalarının duvar ve tavanı sureti mahsusada süslenmiş hendesi bir takım şekil ve oymaları ihtiva ederler.

Çardak ta aşağıya nazaran çok değişiktir. İki tarafta, anbar yerlerinde oturmağa mahsus sedirler yapılmıştır. Burası misafir kabulüne mahsus tam bir salon durumundadır... Bu katın diğer bir hususiyeti de evin daima güneş alan kısmında gün çardak bulunmasıdır. Balkon deyebileceğimiz gün çardakta mevsime göre ve sırası gelince izah edeceğimiz veçhile, niçasta, tarhana, elma, ayva, patlıcan, biber ve saire serilerek kurutulur. Köy evlerinin dış bölümlerini de ayrıca izah edelim...

Önümüze koca sini gelmeseydi bu sohbet daha devam edecekti. Fakat siniyi getirenin :

— Buyurun ağalar, sözü hepimizin gözünü aldı. Vaktin bu kadar çabuk geçtiğine hayret ettim. Etrafa atılan minderlere bağdaş kurduk. Rahim ve rahman olan Tanrının adını anarak yemeğe başladık.

Evin kuruluğu — Safranboluda köy evlerinin ahır, ağır kısmını ihtiva eden zemin katı tağla örölür, ikinci ve üçüncü katlar önce direkler birbirine çaprazvari çatılır, Evüste denilen çatı ve dam kısmına kadar yükselince çatı kurulur, damlar kiremitle örtölür. Bu bilâhare çaprazvari çatılan ağaçların arasına kerpiç doldurulur. Daha sonra iç aksamı ikmal edip pençere ve sair bütün nevakısı bittikten sonra binanın yüzü beyaz sıva ile örtölür. Safranboluda köy evlerinin uzaktan ve dıştan bakıldığı zaman bembeyaz ve muhteşem bir görünüşü vardır.

Yaz sebze ve yemişlerinden kışın da istifade etmek için köylüler bütün meyvalarını kuruturlar.

Elma kuruğu — Elma dört parçaya ayrılır, eğliğı ayıklanır, kabuğı soyulur.

Örtü veya büyük bri tepsi içine yayılarak güneş bırakılır, kurur toplanır, torbaya konur. Kışın olduğı gibi ve hoşafı yapılarak yenir, aynı zamanda elma kallesi adı verilen yemeğı de yapılır.

Armut kuruğu — Elma gibi içi ayıklanır, cinsine göre bazı armudun kabuğı soyulmadan bazısının da soyularak kurudulur. Hoşafı, yemeğı yapılır ve yemiş halinde de yenir.

Dut kuruğu — Pekmez yapma mevsimi geçtikten sonra sona kalan dutlar güneş bırakılır, kurur. Kışın dut kuruğu cevizle havanda döğölüp helva halinde yendiğı gibi hiç bir şeyle karıştırılmadan da yenir, mugaddî bir meyvedir.

Bamya kuruğu — İpe dizilir, güneş asılır, kuruduktan sonra kilere naklolunur.

Erik kuruğu — Safranbolu bahçelerinde yetişen eriklerin cinsleri pek mütenevvidir. Uryanı, can eriğı, mürdüm, ilâ. Bu erikler cinslerine göre kurudulur, sonra sırası gelince anlatacağımız gibi bunlardan tölü türlü ez-meler, şerbetler yapılır.

Uryanı eriğı buraya mahsus bir hususiyeti haizdir. Yuvarlaktır, benekli, renk renk bir görünüşü vardır. İlk önce sert, sonra yumuşar, ekşiliğini muhafaza eder. Olduğı zaman kabuğunun bir ucundan tutunca olduğı gibi, ayrılır, çekirdeğı de etine yapışmadan çıkar. Uryanı eriğı kurutması güç olmakla beraber bunun hoşafı pek makbuldür. Evvelâ kabuğı soyulup bilâhare çekirdeğı de çıkarılır, bir tahta üzerine sıralanır, güneş bırakılır, kuruduktan sonra toplanıp ölçek veya bir tenekeye konur.

Mürdüme kurutması — Eriğin şekli beyzidir. Çekirdeğı çıkarılmaz.

Kabuğu ince olduğu için soyulmaz, dört tarafına bıçakla çizgi yapılır, tah-ta veya bir bez üzerine dizilip güneşe bırakılır, kurur.

Diğer erikler de aşağı yukarı aynı suretle kurudulur.

Köylerde yazdan yapılan kış hazırlıkları meyanında muhtelif cins ezmeler, şerbetlikler, pestiller vardır.

İlk önce ezmelerin nasıl yapıldığını anlatalım.

Domates ezmesi - salça — Bunun yapılış şekli ikidir. Biri ocakta kay-nadılarak, ikincisi de doğrudan doğruya yapılır. Evvelâ, domates büyük bir kazana dökülür, üzerine tuz basılır, bir kaç gün güneşte bırakıldıktan sonra ezilir, önce kalburdan, sonra da elekten geçirilir. Eleğin altına ge-çen su ocakta hazırlanan tavaya konularak kaynatılır, indirilip tepsilere dökülür, bir kaç gün tepside kalınca ölçeklere boşaldılır.

Diğeri, ocağa konmaz, eleğin altında kalan domates suyu torbalara konup sızdırılır, torbanın içinde kalan teressübat toplanır, tuzla karıştırıla-rak ölçeklere basılır. Doğrudan doğruya basılan salçanın rengi kırmızı olur, kaynayanın rengi vişne çürüğü. Kaynatılan ezmenin rengi kaçık olmasına rağmen kaynamayandan ziyde domates vasfını muhafaza eder,

Ayva ezmesi — Ayvadan yapılan ezme de Safranbolu köylerinde çok meşhurdur. Ayva dilimlenir, tavaya atılır, kaynatılır, yumuşayınca indirilip evvelâ kalbur veya çilingirden geçirilip tekrar ince elekten sızdırılır, eleğin altında kaln atılır, koyulaşınca indirilip tenekeye veya ölçeklere taksim olunur.

Kabak ezmesi — Tatlı kabaklardan ayrılıp dilimlenir, ocakta kayna-dılır, ilk defa kalburdan ve sonra ince elekten geçirilip posası ille suyu ayrılır, elekten geçen kabak suyu içine miktarı kâfi şeker de ilâve edilerek koyuluncaya kadar kaynatılır ve kaplara boşaltılır.

Erik ezmesi — Erik dilinir, bir kazana atılıp kaynatılır, ilk önce kal-burdan, daha sonra elekten geçirilir, elekten geçen erik suyuna bir miktar şeker katılarak koyuluncaya kadar kaynatılır ve diğerleri gibi kaplara bo-şaltılır.

Kış hazırlıkları arasında şerbetlikler de meşhurdur. Bilhassa üzüm ve erik şerbeti rağbetlidir.

Üzüm şerbetliği — Üzüm kazana konur, pekmezde olduğu gibi top-rak katılmaz, kaynadıkça üzerine gelen (kefi) köpüğü kepçe ile alınır, koyulaşır, kazan ocaktan indirilince şerbetlik bir tavaya konup beyazlan-ması için elle doldurularak dökülür ve ölçeklere taksim olunup dondu-rulur,

Erik şerbeti — Erik kazana boşaltılır, içine miktarı kâfi su atılır, kaynatılır. Kaynadıkça koyulaşır, posası dibe çöker, suyu hafif alınıp başka bir tavaya ince elekten geçirilerek naklolunur ve içine bir miktar şeker atılarak koyuluncaya kadar kaynatılır ve indirilip kaplara boşaltılır.

Bu şerbetlikler meyveden istihsal edilen şuruptur. Bardağın dibine bir miktar koyup üzerine su ilâve edilerek kış geceleri birbirlerine gidip gelmeleri eksik olmıyan misafirlere ikram edilir.

Reçeller — Kış için Safranbolu köylerinde pek mütenevvi reçeller yapılır. Bu reçeller şekerle olduğu kadar pekmezle de yapılır. En fazla rağbet edilen reçeller, vişne, ayva, kızılıçık, patlıcan, incir reçelleridir. Reçellerin yapılışı umumî şekillerden ayrılmadığı için bunların izahını zait addediyorum.

Kıyma — Kıyma, kış başlarken köylerde, zengin, fakir her sınıf halkın belli başlı meşguliyet mevzuudur. Kış gelirken zenginler bir iki inek, bir kaç davar keser, kıyma hazırlar, fakirler hallerine göre bir inek, bir davadan tutunuz da bir ineği üç-beş ev ortak veya bir davar, iki ev ortak keser, hülâsa her ev mutlaka son baharda kıymasını yapar.

Burada kesilen et makinede çekilmez, küdede döğülür. Et kesmeğe mahsus ceviz tahtasından yapılan yetmiş santim boy, elli santim enindeki ve otuz santim kadar kalınlığı olan bir tahtanın bir tarafının orta yeri biraz çukurlaştırılır, bunun adı küdedir. Üzerinde et döğülüyor, bunun bir asmak için kendinden yapılmış sapı vardır. Satır adı verilen ve eti kesmekte kullanılan iki yüzlü kalın bıçakla bu küneye konan et ince ince kıyıluncaya kadar döğülür ve tamamen kıyılınca büyük kıyma tavalarında ocakta pişirilir, belli şekilde piştikten sonra da ocaktan indirilip tepsi, sahan, taş kaplara doldurulur. Bir kaç gün bu kapların içinde donunca kalıp halinde çıkarılıp dolaba yerleştirilir ve lâzım oldukça parça parça kesilip yemeklerde kullanılır.

Kıyma etmeler epey zor ve tek başına başarılı işlerden olmadığı için köylüler kıymalarda birbirlerine pekmezde olduğu gibi münavebe ile yardım ederler.

Pestil etme — Kış hazırlıklarında bir de pestil etme vardır. Pestil erikten yapılır. Pestil mürdüm, Çangırı eriklerinden yapılır. Erik tava-da pişirilir, meyanesi gelince indirip kalburdan ve daha sonra da elekten geçirilip tepsilere yarım santim kalınlığında, bazan daha ince dökülüp güneşe bırakılır, bir kaç gün kalınca kurur, tepside çıkarılarak istif edilir

dolaplara yerleştirilir, Pestil kışın yemiş olarak yendiği gibi, bir miktar su da ezilerek şerbet halinde de içilir.

Nişasta çıkarma — Nişasta çıkarma da oldukça ehemmiyetlidir. Kırmızı buğday bir kazana konur, su içinde bu kazanda buğday 15-20 güne kadar durur, müddeti gelince buğday tecrübe edilir, yumuşamış ve nişasta çıkaracak hale gelmişse suyu boşaltılır, buğday pekmez oluğuna konarak çiğnenir, bu esnada kabuğu ayrılır, özü çıkar. Bu sefer olduğu gibi bir çit içine konup orada üzerinden su geçirilerek kesik kısmı yüze gelir, ayıklanır. Bu temizleme dört beş kazan su harcayarak mümkün olur. Yani bu ameliyeler bitince mayi halinde kalan buğday özünün karıştığı su kazana boşaltılır, bir müddet durunca buğday özü kazanın dibine çöker, yavaş yavaş su boşaltılır, dibinde kalan öz, kalıplar halinde güneşe serilir. Bir kaç gün böyle kalınca kurur, torbalara konarak saklanır.

Tarhana — Büyük bir tencere yoğurda, domates, biber, soğan, nane ve sair bu gibi bazı yaş baharatlı sebze katılır ve bir miktar da hamur maya ilâve olunup, iki gün bırakılır, üçüncü günü bu muhtelif mevad ihtiva eden yoğurtla miktarı kâfi unu yoğurup kalaylı bir kaba konup üzeri hafifçe sarılır, bir kaç gün bu vaziyette kalan hamur alışır ve tarhana olur. Tamamen olup olmadığını anlamak için tecrübe çorbaları pişirilir, kemale geldiği anlaşılınca beyaz bezler üzerine yayılır, gün çardağa bırakılıp kuruyuncaya kadar günde kahr, tamamen kuruyunca uvalanır, toz halinde torbalara yerleştirilir.

Tarhana çorbasile yemek için Safranbolu köylerinde çeşit çeşit yapılan turşular arasında bilhassa, hiyar, lâhna, biber turşuları pek meşhurdur, köylerde turşu tuzlu suya kurulmayıp doğrudan doğruya sirke ile kurur.

Köylerde kış hazırlıkları meyanında pilâvlık adı verilen makarna da pek fazla ehemmiyetli, pirinç yardımcısı olarak yapılan kış gıda maddelerindendir.

Pilâvlığı zengin fakir her ev kış gelmezden evvel hazırlar. Evvelâ un hazırlanır, suyu dökülmeden önce unun miktarına göre yirmi beş, elli, yüz yumurta unun üzerine kınılır, un evvelâ yumurta ile karıştırılıp ezildikten sonra yavaş yavaş su dökülüp yoğurulur, Plâvlık hamuru oldukça sert bırakılır. Tamamen yoğurma ameliyesi bitince pazılar yayılır, tıpkı yufka yapar gibi hamur açılır ve kalın açılan bu yufka beyaz bezler üzerine serilip ve sonradan da birbir üzerine oplanıp önce dört santim kalınlığında şerit halinde kesilir, bu şeritlerin altı yedi danesi üstüste getirilip su-

reti mahsusada ve münhasıran pilâvlık kesmede kullanılan bıçaklarla bir kaç kadın bir olup dört santim boyunda ve iki milimetre kadar kutrunda olarak hamurları keserler. Bu kesilen hamur da bir kaç gün güneşte tutulup tamamen kuruyunca torbalara konup dolaplara yerleştirilir.

Bulgur — Safranbolu köylerinde bulgur, kaplıcadan yapılır. Önce kaplıca büyük gözlü kalburda elenir, küçükleri kalburdan geçer, hafif ve dolgun olmıyanları üstüne çıkar, üste çıkan alımır, gözden geçenler de bırakılıp kalburda kalanlar en olgun ve en büyükleridir. Bu kısım kazanda kaynadılır, sonra temiz küfelere konur, suyu süzülüp kurutulur, değirmene gönderilir, değirmenden dönünce tekrar elekten geçirilir, kabuğu eleğin yüzünde kalır, bulgur alta geçer, bulgurla kabuk bu şekilde ayrıldıktan sonra, yele vurulur, kalın, ince, orta üç bölüme ayrılır. Bunlar dolmalık, keşkeklik, pilâvlık bulgur olur. Bulgur kepeği inek yemi olarak kullanılır.

Yazdan yapılan kış hazırlıkları arasında, bamya kurusu, biber kurusu, patlıcan kurusu yapılır, kabuklu ve kabuksuz olarak fasulye de kurutulur.

İstirahat mevsimi olan kış aylarında hayvan besleme de Safranbolu köylerinin belli başlı meşguliyetlerindendir.

İnek, köylünün başlıca geçim vasıtası olup bu sayede süt, yoğurt ve yağ köyün ve köylünün yarı masrafını karşılar. Fakat mer'aları az olan bu köylerde kışın inek bakımı oldukça güçtür, köylüler yazdan samanlıklarına saman, ot, mümkün olduğu kadar doldururlar, aynı zamanda ineklerine mısır sopası da verirler. Yazdan mısır toplanırken mısır sopaları, köye samanlığa naklolunup saklanır ve her akşam bu sopa hayvanın kolayca yiyebilmesi için satırla parça parça kıyılır ve bir miktar saman katıştırılarak hayvana verilir, gerçi köylerde inekler yaz ve kış ve güdücüler vasıtasıyla kıra çıkarılır, Lâkin arazi verimsiz olduğu için inekler tam gıda bulamazlar.

Safranbolu köylerinde, arıcılık, davarıcılık gibi hayvan beslemeler de pek iptidai esaslar dahilindedir.

Kışları köylerde tavuk, kaz, hindi, ördek gibi kümes hayvanlarına çok ehemmiyet verilir. Bilhassa kaz beslemek bir sanatı mahsusa halindedir.

Kaz tam kışın şiddetli zamanında hodala verilerek beslenir, Hodala kepeği undan yapılan ve dar bir kafese konulan kaza her gün bir parça artırılarak yutturulan pişmiş hamurdur. Kırk gün, bu hamur günde gecede üç defa, gündüz iki defa verilmek üzere kaz beslenir. Bazan bu sayede bir kazdan on kilo yağ istihsal etmek mümkündür. Köylüler kaz yağından

Bandırma denilen bir nevi börek yaparlar.

Yağ eritilir, has undan yapılan yufka müselles parçalar halinde kesilip on beş, yirmi kat birden yağın içine sokulup çıkarılır ve üzerine bol ceviz döğölüp serpilir, yenir.

2

Değirmenler — Değirmenler yapılış ve gördükleri muhtelif iş mevzuları itibarile başlı başına kolflor araştırmaları meyanına girebilir, köylünün belkemiği olan yemini, ununu öğüten, bulgurunu kıran, kendi tezgâhlarında ördüğü çuhasını sıkıştıran bu iptidai fabrikaların gördükleri iş kadar meraklı olan yapılış ve faaliyet tarzlarından da bahsetmeği faydalı ve mevzuumla alâkalı buluyorum.

Su ile işleyen bu değirmenlerin yplılış başlı başına bir âlemdir. Bugün vaktile bir değirmenin suyunu getirmek için sarfolunan emek sarfedilse muhakkak koca bir şehir baştan başa elektrikle tenvir edilmiş olur.

Değirmenler tabiatile çay ve ırmak kıyılarında kurulur, fakat hemen kurulduğu yerden suyu bu değirmenlerin yapıldığı zamanki vesaitle çıkartmak imkânsız olduğu için bir değirmenin suyunu getirebilmek bazan üç, beş saat öteden çayın suyunu kesmek ve değirmen seviyesine getirinceye kadar hark yapmak suretile mümkündür. İşte yapıldıkları devrin kıyasî bilgilerine göre hesapları yapılan bu değirmenlerin su seviyesini değirmenin oluğuna ulaştırabilecek yerden çayın suyunu açılan kilometrelerce uzunluktaki harka isale için baştan başa çayın önu büyük taşlarla kapatılır, taşların üzerine tahtalar gerilir, su bu noktada yükselir ve önüne açılmış olan harktan cereyan etmeğe başlar.

Değirmen, değirmencinin yatıp kalkmasına mahsus bir oda, gelen buğday, arpa, mısır ve saireyi depo etmek için bir ardiye, gelen suyun nisbetine ve değirmenin yapılışına göre 1 den 4 e kadar un öğüden gözü ihtiva eder. Sabit ve müteharrik olmak üzere iki müdevver taştan üstekinin dönerek içine düşen mevadı öğütür.

Taş, bir bistonla suyun harktan hızla indiği pervaneye bağlıdır, mahrutı, yukarsı geniş altı dar dolaptan geçerek şiddetle pervaneye urduka pervane döner ve taşı döndürür.

Değirmenlerde ayrı bir tertibat daha vardır, o da köylülerin dokudukları pantolonluk kalın yün çuhayı sıkıştırmakta kullanılır.

Evlenen delikanlının evlendikten bir kaç ay sonra borçlarını ödemek üzere İstanbula veya büyük şehirlerden birine para kazanmağa gittiğini yazmıştık. Ekseriyetle İstanbul fırınlarında çalışan ve kısmen de kayıkcılık

gibi işler yapan 10-14 yaşındaki delikanlının köyden ayrılışı, karısının üç, beş yıl tecrübe evde tahassürle acı bir iş hayatı içinde kocasını bekliyerek çektiği ıztıraplar, genç kocasının da İstanbulda nasıl çalıştığını köyden ne suretle ayrıldığını ve bugün için artık tarih olan bu an'anevi hâdisatın tarzı cereyanını mümkün mertebe ihtisar ederek yazmak isterim. Gerçi bu hayatın bir bölümü İstanbulda geçer, fakat İstanbulda çalışan Safranbolu köylüsüdür. Mevzuumuz da Safranboluda bir köylünün hayatı olduğuna göre bu cihetin yazılması hudut harici olmaz sanırım.

İlk önce, Safranbolu köylüleri arasındaki iş bölümünü bugünkü durumile anlatalım; eflânı köyleri, kereste nakliyatı ve İstanbulda Sirkeci'de kayıkçılık yapar, Ulus nahiyesi münhasıran kereste hazarlarında çalışır ve kereste nakliyeciliği yapar, merkez köylerden Bulak, Türkiye'nin muhtelif büyük şehirlerinde dülger, doğramacı, muhtelif yapı ustalığı yaparlar, diğer merkez köyleri hemen mühim bir ekseriyetle İstanbulda fırıncılık ve bökçilik yaparlar, bunlardan bir kısmı patron, bir kısmı fırınlarda işçidir. Mevzuumuz çıraklıkla başlayan bir işinin nasıl patron olduğunu da ihtiva edecektir.

Aktaş nahiyesi halkı ekseriyetle, ziraat ve bağcılık yaparlar, asırlardanberi müthiş ıztıraplar ve yoksulluklar içinde yaşayan Aktaş nahiyesine bağlı köyler büyük demir, çelik fabrikalarının kurulmasile bambaşka bir hayata kavuşmuşlardır.

Köyden ayrılış — Bu ayrılış pek acıklıdır. Henüz evlenmiş, tabiri marufile balayını bile geçirmemiş olan delikanlı ve karısı, ayrılık günleri başlamazdan bir hafta evvel içlerine düşen ateşin ıztırapları içinde belki hiç uyku uyumadan sabah ederler. Buna rağmen gelin sabahleyin gene mutut işlerine başlar. Kocasının gideceği akşam konu komşu eve dolarlar, bunların bir kısmı İstanbuldaki çocuklarına, bir kısmı kocalarına haber yollar, bir kısmı mektup gönderir. Geç vakte kadar birbiri arkasına devam eden ziyaretler gece yarısı kesilir, Zaten yola çıkabilmek için de bermutat erken, gün doğmadan hareket etmek lâzımdır. Sabaha karşı katırcı atile evin önüne gelir, dayanır.. Büyük küçük, çoluk çocuk bütün ev halkı ve yakın akrabalar o saatte köyün hocası da dahil olduğu halde evde hazır-
dır. Yolcu köyün dışına kadar biriken akrabalarından mürekkep kalabalık arasında yürür, muayyen geçit mahallinde her durur, yolcu atına biner, köyün beraber teşyide bulunan hocası dua eder. Yolcu uğurlanır. Bir müddet at uzaklaştıktan sonra herkes evlerine döner. Bu merasimde ana - baba, kardeş, hısım akraba herkes vardır, yalnız gelin yoktur.